TYGODNIK
ROLNICZO-TECHNOLOGICZNY.

Ora et Labora — *Vires unitae agunt*



Prenumerata: w *Warszawie* półrocznie zł. 12; rocznie zł. 24. — Na *Prowincyi* półrocznie zł. 15; rocznie zł. 30

W Warszawie przyjmuje się prenumerata w Głównym Kantorze Redakcyi w Starém Mieście Nro 61. *Na prowincyi* po wszystkich Urzędach i Stacyach Pocztowych.

№ 26. ROK PIĄTY. *Dnia* 23. *Października* 1839

Technika.

Główne, składowe części piwa i przepisy do niektórych onego gatunków.

(Dalszy ciąg).

Nim podam szczególne przepisy do niektórych gatunków piwa, przytoczę tu w krótkości, najważniejsze zasady i okoliczności roboty piwa od których dobre udanie się jego zależy.

Do roboty piwa wybiera się najzdrowsze, najlepsze z cienką łuską zboże; przed namoczeniem czyści się je starannie od obcych nasion, zbiera pływające przy namoczeniu ziarna i plewy. Lepiéj gdy się więcéj niż mniéj razy odmieni miękką wodę, a szczególniéj w lecie, i nie dozwoli się nadto zmięknąć ziarnu. Lepiéj kiedy to niedomoknie, niż gdyby nadto zmięknąć miało.

Po namoczeniu i złożeniu zboża w kupach na podłodze w mielcuchu, gdzie ma wyrastać, mieszać je często i przerabiać trzeba szuflami, nie składać go bardzo grubo, nie dozwalać mu się zbyt zagrzewać, zbyt bowiem wysoka temperatura rosnącego zboża zaszkodzić może utworzyć się z niego mającemu słodowi; zapobieży się temu przebijaniem szuflą lub wiosłem tu i owdzie kupy leżącego zboża, nie dopuści się przez to zbytniemu jego zagrzaniu się, kiełki wyrosną długie i w dłuższym czasie, a to korzystnie się przyczyni do utworzenia największéj, jak można, ilości słodkego pierwiastku.

Jeżeli pora roku dozwoli, wysuszyć trzeba na otwartém powietrzu słód, zanim się go zsypie do dalszego suszenia na ozdę; jeżeli zaś nie można tego zrobić, trzeba ciepło ozdy utrzymywać

z początku bardzo nizkie, słód rozpostrzec bardzo cienko i często go przerabiać aby sechł jak najprędzéj. Przy suszeniu słodu na ozdzie uważać trzeba na téż same okoliczności o których się mówiło przy jego wyrastaniu, to jest: aby czasu leżenia słodu na ozdzie i nadania temuż przyzwoitego koloru, nie skracać, ale go przyzwoicie przedłużać, czyli nie ogrzewać go nagle, ale stopniowo i zwolna, bo takim sposobem więcéj się w nim utworzy gummy i cukru, niż gdyby się słód krótko a mocno ogrzewał. Przyjąć sobie trzeba za ogólne prawidło, aby suszeniem słodu na ozdzie nie nadawać mu ciemniejszego koloru jak bursztyn; czarnym gatunkom piwa nadaje się przyzwoity kolor przymieszaniem mocno ususzonego czyli przypalonego słodu; z takich mieszanin różnofarbnego słodu w ogólności otrzymuje się najlepsze piwo. Ususzony słód czyści się starannie z kiełków, przerabianiem, tratowaniem i t. p. sposobami.

Srotuje się słód ostremi kamieniami albo jeszcze lepiéj między żelaznemi walcami, wodą go wprzód odwilżywszy; przestrzegać trzeba aby się w téj robocie nie zagrzewał.

Przy rozczynianiu i zacieraniu, szczególniéj przestrzegać trzeba przyzwoitéj temperatury wody. Do rozczynu temperatura wynosić powinna, w zimie 50°, w lecie 42°, w przecięciu 48° R. Po zatarciu, temperatura zacieru mieć powinna około 54° R. Jeżeli więc nalew ma być mocny, w tedy rozczynić trzeba nieco chłodniéj, a wrzącą do zacieru wodę, przylaniem do niéj kilku wiader zimnéj, ochłodzić do 75° R. Do zrobienia brzeczki jasnéj (ze słodu luftowego, czyli białego), utrzymywać należy ciągle temperaturę o kilka stopni niższą, przy zacierze bowiem tego słodu łatwo się brzeczka zakleja. Do wykonania saméj roboty zacierania, postawić trzeba jak najwięcéj robotników, aby doskonale massę rozczynu przerobili.

Co do gotowania brzeczki pamiętać trzeba, aby tę zaraz po ściągnięciu puścić do kotła, zagrzać prędko aż do zawrzenia i zbierać durszlakiem występującą na wierzch pianę. Dobrze więc byłoby mieć w browarze dwa kotły. Do gatunków piwa przeznaczonych na długie zachowanie, użyć trzeba brzeczki z pierwszego nalania, z drugiego i innych przeznaczyć na piwo prędko zużyć się mające. Gotować brzeczkę tyle tylko, ile potrzeba do jéj wyklarowania; bardzo tylko ciemnego koloru piwo wymaga nieco dłuższego gotowania; pamiętać jednakże trzeba zawsze o tém, że przez długie gotowanie szumowiny na wierzch się wznoszące znowu się w brzeczce rozpuszczają.

Po skończoném gotowaniu ochłodzić należy brzeczkę jak najprędzéj; dla tego nie wypada nalewać jéj na kilsztok wyżéj nad 2—3. cali głęboko i obierać do chłodzenia noc lub godziny ranne; kilsztok ustanowić trzeba w najdogodniejszém do tego miejscu.

Również przestrzegać trzeba aby zadać się mająca drożdzami brzeczka przyzwoitą miała temperaturę, która 10—11° R. przechodzić nie powinna; drożdzy dobierać trzeba niekwaśnych, dobrych, z takiegoż gatunku piwa jakie się ma zrobić; brać trzeba takie które się powoli utworzyły, a przy takich spokojnie także fermentacya brzeczki odbywać się będzie. Miejsce gdzie się odbywa fermentacya i piwnica w któréj stać ma piwo w beczkach, nie powinny być zaduchliwe; nie mogą się w nich trzymać, razem z piwem: kartofle, ogórki, kwaśna kapusta ani sery.

Jak najtroskliwiéj czyścić trzeba naczynia w których fermentuje piwo, przed ich użyciem, jak również beczki w których się to ma zachowywać. Dobywszy jedno dno z beczek, wytrzeć je trzeba dobrze szczotką i czystą wodą z przydatkiem trochy wapiennéj wody; zakwaśniałe i zatęchłe beczki wyszorować należy węglem drzewnym, popiołem i piaskiem.

W ogólności, skrupulatna czystość niezbędnie jest potrzebna do otrzymania dobrego piwa. Po każdém użyciu wyszorować trzeba wszelkie kadzie, kotły i kilsztok gorącą wodą, przydawszy do niéj wody wapiennéj; do wykonania téj roboty muszą robotnicy, w czystych drewnianych trzewikach, wleźć do naczyń i ostrą miotłą wyszorować i wyskrobać wszelkie szpary i kąty, a potém stokną je czystą zimną wodą.

Kamienna posadzka w browarze powinna być w jednę stronę nieco pochyła, aby po obfitém jéj zlaniu, woda prędko i doskonale ściekła i nigdzie nie tworzyły się na niéj kałuże. Szczególniéj kadź do przyjmowania brzeczki, czystego wymaga utrzymania i dogodnego ustawienia; z trudnością bowiem przychodzi jéj czyszczenie z przyczyny nizkiego położenia. Dobrzeby więc było zrobić w niéj drugi otwór, prosto ku ziemi, tak iżby wprawionym weń krukiem spuszczać było można, w podstawione wiadro, wodę od płókania.

Do gospodarskiego należy budownictwa, wybór dobrego dla browaru miejsca i dobre onego urządzenie. Jeżeli się nie stawia umyślnéj do tego budowli, nie wiele pozostaje rzeczy do nadmienienia i te ogólne tylko być mogą. Przedewszystkiém starać się trzeba o to, aby miéć wodę jak najbliżéj browaru i aby jéj we wszystkie jego punkta, za pomocą pompy dostarczać łatwo można było. Kotły osadzać trzeba tak wysoko iżby z nich gorąca wodą rynnami do kadzi płynęła. W ogólności tak naczynia ustawić i wszystko urządzić, iżby nie było potrzeby przenoszenia cieczy, ale iżby ta rynnami sama płynąć, lub pompować się z jednych naczyń do drugich dała.

Utrzymują niektórzy, jakby z przekonania, że zrzuciwszy lub postawiwszy jaką w blizkości browaru budowlę, lub w ogólności, zrobiwszy jaką znaczną zmianę w wewnętrznem lub zewnętrznem urządzeniu browaru, nie można potem wyrabiać w nim równie dobrego piwa, jak wprzódy, i że nie można równie dobrze wyrabiać pewnego gatunku piwa w jednem mieście, jakie udaje się w drugiem. Ale większa część podobnych przekonań pochodzi z bardzo dawnéj daty, z owych czasów, kiedy podobnem mniemaniom łatwiéj niż teraz wierzono. Ztém wszystkiém niektóre z nich słuszne być mogą. I tak gdy się w blizkości browaru wzniesie wysoki budynek, zatamuje się przez to wolny przeciąg powietrza a ząd wolniéj się brzeczka chłodzić będzie; duże blizko browaru leżące murowane budynki mogą przyczynić się do wzmocnienia tegoż przeciągu, a przeto i do prędszego chłodzenia brzeczki. Wiadomo zaś teraz, że prędkie stygnienie brzeczki wielki ma wpływ na dobroć piwa.

Wreszcie nie ulega wątpliwości, że położenie jednego miejsca lepsze jest do roboty tego lub owego gatunku piwa niż położenie innego. I tak powiadają że sławne piwa bawarskie, a mianowicie wyrabiane w Monachium, winne są swą dobroć wysokiemu położeniu tego miasta; niżéj się tam zwykle utrzymuje barometr jak w innych okolicach, a niedaleko od niego leżące góry chłodu przyczyniające, czynią to miasto dogodném do roboty dobrego piwa. Wysokie miejsca i ztąd są w téj mierze dogodniejsze, że zwykle piwnice w nich są lepsze do zachowania tego napoju. Materyały także używane do roboty piwa bywają lepsze z jednych okolic niż z drugich, wpływają one na dobroć piwa, podobnie jak położenie winnic i ich grunt na winogrona i pochodzące z tychże wino. W końcu od własności wody wiele także zależyć może dobroć piwa.

W ogólności jednak zaprzeczyć temu nie można, że gdy nie zachodzą wyraźnie przeciwne okoliczności, w każdém miejscu zrobić można dobre piwo, i że własności któremi się odznacza tam lub owdzie wyrabiane piwo, zależą od urobienia słodu, wykonania zacieru, prowadzenia fermentacyi i t. p.

Wspomniało się już wyżéj, że do udania się roboty piwa, potrzebna jest dogodna temperatura, nie tylko wody, ale i miejsca, dla tego piwo nieznanym jest napojem w krajach zbyt gorących jako i zbyt zimnych; dla tego najdogodniejszą porą do roboty piwa jest wiosna i jesień. W tych porach najlepszy robi się słód (gdyż w nich naturalnie kiełkują nasiona zbóż), najprędzéj stygnie brzeczka, i najregularniéj odbywa się fermentacya; z tego też czasu korzystają w robocie słodu i najlepszych gatunków piwa.

(*Dokończenie nastąpi*).

Gospodarstwo Domowe.

Ustawa zawiązanego w Wielkiém Księztwie Heskiém towarzystwa, w celu chowu jedwabników.

Dział pierwszy.

Cel towarzystwa.

§ 1. W wielkiém Księztwie Heskiém zawiązuje się, towarzystwo akcyonaryuszów, w Darmstadt, pod nazwą: Hesko-Książęce towarzystwo chowu jedwabników.

§ 2. Celem jest tego towarzystwa 1. za pomocą składkowego kapitału utworzyć, w blizkości Darmstadu, zakład chowu jedwabników na wielką skalę, aby tym sposobem dać przykład i dopomódz do rozszerzenia w kraju chowu jedwabników, a w szczególności przyczynić się do tego rozszerzenia, ułatwieniem zasadzania drzew morwowych, rozdawaniem jaj jedwabników, zbiorem wypielęgnowanych oprzędów i zwijaniem ich w zakładzie przędzenia, połączonym z wyżéj nadmienionym; 2. zamiarem jest towarzystwa uczynić chów jedwabników, ile można, najkorzystniéjszym i ciągnąć z włożonego na ten cel kapitału zysk jak największy.

Dział drugi.

Środki towarzystwa.

§ 3. Kapitał towarzystwa utworzonym być ma przez akcye, 100 zł. r. wynoszące.

§ 4. Zebrać się mający, przez podpisy kapitał, wynosić ma najmniéj piętnaście tysięcy zł. r. Gdy się ta summa w podpisach zbierze, towarzystwo czynności swe rozpocznie. Ale podpisy daléj jeszcze będą przyjmowane, aż się uzbiera druga taka składka, to jest fundusz 30,000 zł. r. wynoszący. Wtedy wpis zamkniętym zostanie.

§ 5. Akcye wydadzą się na właściciela bezimiennie. Każdy jednak z pierwotnych właścicieli tychże akcyj, obowiązany jest do zapłacenia pierwszéj onych części 25. procentu wynoszącéj. Każdy także posiadacz akcyi ustępując ją drugiéj osobie, obowiązany jest zawiadomić o tém Dyrekcyę (ob. § 18) i podać nazwisko osoby, któréj akcyę ustąpił.

§ 6. Piérwsza czwarta część akcyj 25. zł. r. wynosząca, skoro minimum funduszowego kapitału (ob. § 4) przez podpisy zapewnione zostanie i skoro towarzystwo uzyska najwyższe potwierdzenie, może być zażądana od akcyonaryuszów i w ciągu czterech tygodni, od dnia zażądania, winna być przez nich zapłaconą w pieniądzach kassowy kurs mających.

§. 7. W każdym z trzech następnych lat może Dyrekcya żądać od akcyonaryuszów, aby pod tymże co w poprzedzającym paragrafie warunkiem co do terminu, wnieśli część swych akcyj. Jeżeli

cała wartość akcyj w przeciągu czterech pierwszych lat nie została pobrana, wtedy cała zaległość tychże po upływie czwartego roku, w każdym czasie od razu lub częściowo zażądaną być może.

§. 8. Gdyby akcyonaryusz nie zapłacił w oznaczonym terminie drugiéj lub trzeciéj części akcyi, w takim razie Dyrekcya wyznaczy mu drugi termin czterotygodniowy. Gdyby i ten upłynął bezskutecznie, wtedy mocna będzie Dyrekcya ściągnąć taką akcyę, sprzedać ją komu innemu i z zapłaconéj przewyżki tego co na téj akcyi zalegało, oprócz tego coby wyniosły koszta i poniesione straty, zatrzymać 10. procent na korzyść towarzystwa: pozostałą zaś resztę doręczy właścicielowi nieopłacającemu akcyi w przyzwoitym terminie.

§. 9. Część wniesionéj składki zbywającéj od wydatku na opędzenie kosztów i niepotrzebną do bezzwłocznego użycia, obowiązana jest Dyrekcya, otrzymawszy na to stósowne od komitetu (ob. §§. 21. i 27.) zarządzenie, z największém ile można, bezpieczeństwem, umieścić na procent.

§. 10. Akcyonaryusze nie dostaną żadnego procentu od wniesionych podług §§. 6 i 7 w pierwszym i drugim roku wkładek za obadwa rzeczone lata. Od trzeciego zaś roku pobierać będą od poprzednio wniesionych i daléj wnoszonych składek po 4. od 100.

Dział trzeci.

Czynności towarzystwa.

§. 11. Kapitały użyte będą:

1) Na zakupienie gruntu zdatnego do hodowania drzew morwowych.

2) Na uprawienie i zasadzenie tegoż morwami.

3) Na hodowanie drzew morwowych i sprzedaż ich w kraju.

4) Na postawienie potrzebnych do chowu jedwabników budynków, jeżeli tychże nająć nie będzie można.

5) Na inne potrzebne do tego urządzenia, narzędzia do przędzenia i t. d.

6) Na zakłady których okaże się potrzeba w dalszym ciągu działań towarzystwa, o ile nie wystarczy dochód na ich pokrycie i aż do czasu kiedy spodziewać się będzie można że dochód wystarczy na pokrycie wydatków i czynienie nakładów.

7) Na wyuczenie ludzi zachodu około jedwabników i zwijanie oprzędów.

§. 12. Dopóki grunt nie zostanie morwami zarosły i o ile odstępy między drzewami zasadzonemi mogą być pod jaką uprawę użyte, starać się trzeba o korzystne użycie tegoż gruntu.

§. 13. Zasadzenie drzew morwowych uskuteczni się w taki sposób iżby już po kilku pierwszych latach można było zacząć pielęgnować jedwabniki, których chów pomnażać się będzie w miarę przyrostu drzew.

§. 14. Towarzystwo nabywać będzie wyhodowane w kraju oprzędy według taksy rocznie naznaczonéj, w któréj zachowa się wzgląd na różną tychże oprzędów dobroć.

§. 15. Ci z hodujących prywatnie u siebie jedwabniki, którzy są razem akcyonaryuszami towarzystwa, mogą żądać aby ich oprzędy na ich rachunek były zwijane w zakładzie przędzenia, i aby gdy zwrócą poniesione na to przez towarzystwo koszta, jedwab był im zwrócony.

§. 16. Przędzalnia zacznie być czynną, skoro z własnego przez towarzystwo chowu jedwabników i z kupna od krajowców, zbierze się do 500. funtów oprzędów, w jednym roku. Nim to nastąpi starać się będzie towarzystwo aby corocznie wyhodowane oprzędy za granicą były zwijane.

Dział czwarty.

Zarząd.

§. 17. Sprawy i działania towarzystwa załatwiać będzie Dyrekcya, komitet i ogólne zebranie akcyonaryuszów.

I. Dyrekcya.

§. 18. Dyrekcya towarzystwa składa się z pięciu z pomiędzy jego akcyonaryuszów wybranych członków i odbywa swe posiedzenia w Darmstadzie. Pięciu członkowie dyrekcyi, wybierani są na trzy lata i ci na takiż przeciąg czasu obierają z pomiędzy siebie prezesa. Przy następnych wyborach występujący, na nowo obrani być mogą. W razie gdyby członek Dyrekcyi wystąpić musiał dla jakichkolwiek powodów, zajmie jego miejsce z porządku ten akcyonaryusz który w czasie wyboru, najwięcéj po tamtym miał głosów i pozostanie na niém aż do następnego ogólnego zebrania.

§. 19. Między członkami Dyrekcyi jeden przynajmniéj powinien być biegły w chowie jedwabników, jeden w rachunkach i w zawiadywaniu kassą i o ile można, wszyscy powinni być znawcami tegoż chowu.

§. 20. Do Dyrekcyi należy staranie o wszelkich potrzebach i zarząd, a to stósownie do przepisów bliżéj w ustawie oznaczonych.

§. 21. W szczególności następujące są prawa i obowiązki Dyrekcyi.

1) Przyjmowanie kassyera i sekretarza; pierwszy nie może należéć do dyrekcyi; drugi zaś może być razem jéj członkiem.

2) Wyznaczanie z pośród siebie członka któryby miał dozór nad plantacyą morwy i drugiego, któryby doglądał chowu jedwabników i zwijania oprzędów.

3) Przyjmowanie robotników i wyznaczanie tymże zapłaty.

4) Uskutecznienie przyjętych przez komitet sprawunków, zaprowadzenie urządzeń i sprzedaż produktów.

5) Wystawianie akcyj i podpisywanie tychże.

6) Wzywanie akcyonaryuszów do wnoszenia składek z ich akcyj przypadających, jako też umieszczanie niepotrzebnych kapitałów, na procent, wedle §§. 9. i 27.

7) Zarządzanie wypłat, dozór kassy i rachunków, a szczególniéj dopilnowanie aby te w przyzwoitym czasie były składane.

§. 22. Dyrekcya zbiera się wtedy, kiedy tego interes towarzystwa wymaga. Na zebraniu większość głosów stanowi. Do prawomocy uchwały potrzebna jest obecność najmniéj trzech członków. W razie równości przeciwnych sobie głosów, głos prezydującego rozstrzyga. Dyrekcya utrzymuje protokuł swych uchwał, który obecni na posiedzeniach podpisują. Ekspedycye podpisuje prezes a kontrasygnuje sekretarz.

§. 23. Wystawione akcye podpisują wszyscy członkowie Dyrekcyi. Wszelkie assygnacye do kassy podpisuje prezes a kontrasygnuje członek Dyrekcyi przeznaczony do kontrolowania kassy, który dokładną utrzymuje kontrolę przychodu i wydatków.

§. 24. Jeżeli prezes nie może przewodniczyć czynnościom Dyrekcyi lub zajęty jest innym obowiązkiem, w tedy wyznacza zastępcę z pomiędzy swych kolegów.

§. 25. Prezes Dyrekcyi prezyduje także na połączonych posiedzeniach Dyrekcyi i komitetu jak również na zebraniach ogólnych.

II. Komitet.

§. 26. Komitet składa się z 7. na ogólném zebraniu, po nastąpionym wyborze Dyrekcyi, obieranych członków, których urzędowanie również trwa 3. lata. Komitet wybiera z pośród siebie na-

czelnika. Co do kompletu komitetu ten ma też same przepisy co wyżej w § 18.

§. 27 Komitet zajmuje się na wspólném z Dyrekcyą posiedzeniu, następującemi czynnościami:

1) Zatwierdzeniem przygotowanych przez Dyrekcyę, co rok, anszlagów.

2) Zawieraniem umów o kupno gruntu i postawienie nowych budowli (ob. §. 32).

3) Stanowieniem względem żądania od akcyonaryuszów składek, na zasadzie §§. 6. i 7.

4) Stanowieniem względem sposobu ulokowania kapitałów (ob §§. 9. i 21).

5) Zwoływaniem nadzwyczajnych zebrań ogólnych.

§. 28. Wyłącznie do komitetu należy:

1. Roztrząśnienie i oznaczenie przedłożonego przez Dyrekcyę wynagrodzenia za utrzymywanie kassy i pełnienie obowiązków sekretarza.

2) Rozpoznanie projektów Dyrekcyi do wynagrodzenia pojedynczych członków za czynności któreby ci podjęli, a którychby bezpłatnie wykonywać nie mogli i nie byli obowiązani, i ostateczne w tym przedmiocie stanowienie.

3) Rozpoznanie składanych rocznie rachunków przez Dyrekcyę, zanim te przedstawione będą ogólnemu zebraniu (ob. §. 31).

4) Przeglądanie rachunków.

5) Rewizya inwentarza i zapasów, przy których załączone być mają dokładne wykazy.

6) Wglądanie w księgi i w zarząd Dyrekcyi ile razy uzna tego potrzebę.

§. 29. Naczelnik mocen jest zwoływać komitet ile razy uzna tego potrzebę lub skoro uczynią o to wniosek dwaj członkowie komitetu. Stanowić on ma i postępować w sposób opisany w §. 22. dla Dyrekcyi; ale do prawomocy uchwały komitetu potrzebna jest obecność najmniéj 5. jego członków; protokuł utrzymuje wyznaczony przez naczelnika członek który także podpisuje assygnacye.

III. Ogólne zebranie akcyonaryuszów.

§. 30. Co rok zbierać się będzie ogólne zgromadzenie akcyonaryuszów, dla których wyznaczy czas Dyrekcya i wcześnie zawiadomi akcyonaryuszów nad jakiemi naradzać się mają przedmiotami. Za wspólną także uchwałą Dyrekcyi i komitetu może być zwołane ogólne zebranie.

§. 31. Przedstawiają się obradom ogólnego zebrania.

1) Rachunki bieżące (ob. §. 28).

2) Zdanie sprawy z upłynionego roku.

3) Rys czynności rozpocząć się mających.

4) Krótki wykaz aktywów i passywów towarzystwa.

§. 32. Ogólne zebranie stanowi:

1) O przedstawianych przez Dyrekcyę i komitet projektach kupna gruntu, jeżeli te za rzecz pożyteczną uważają, tyle go coraz przykupować, iżby przez to, po pokryciu bieżących wydatków, przewyższyć składki §§. 6. i 7. oznaczone.

2) O projektach podawanych przez Dyrekcyę i komitet do nowych budowli, kiedy ostatnie uznają takowe za pożyteczne lub potrzebne.

3) Czy przedłożony czysty dochód ma być podany do rozdziału jako dywidenda i w jaki to sposób ma nastąpić; albo też czy tenże dochód użytym być ma na rozszerzenie zakładu.

4) Ogólnemu także zebraniu przedstawiany być ma wybór Dyrekcyi i komitetu (ob. §§. 18. i 26) co trzy lata, jako też uzupełnienie tychże, gdyby w tym przeciągu czasu ub 1 który ich członek.

5) Zmiany w ustawie.

6) Wszelkie wnioski Dyrekcyi lub komitetu jak również szczególnych akcyonaryuszów.

7) Rozwiązanie towarzystwa.

§. 33. Na wyborach rozstrzyga prosta większość głosów przytomnych osob. We wszelkich zaś głosowaniach, mających wpływ na stan majątku

towarzystwa, każdy obecny akcyonaryusz ma przeciwnie

od 1. do 4. akcyj jeden głos
— 5. — 9. — dwa głosy.
— 10. — 14. — trzy głosy.
— 15. — 19. — cztery głosy.
— 20. i więcéj pięć głosów.

W ostatnim wreszcie przypadku mogą także nieobecni akcyonaryusze zdać swoje prawo głosowania na innych obecnych; w tedy takie głosy liczyć się będą według ilości akcyj a jedna osoba nie może liczyć sobie więcéj nad pięć głosów, choćby nawet umocowana była więcéj jak za 20 akcyj. Takie przeniesienie prawa głosowania musi być okazane na piśmie.

§. 34. Wnioski względem zmiany statutu lub rozwiązania towarzystwa, mogą być oddane pod głosowanie w tedy tylko, gdy o tém uwiadomiono akcyonaryuszów przy ich zwołaniu i gdy zgromadzeni członkowie najmniéj dwie trzecie części liczby akcyj reprezentują.

Dział piąty.

Załatwianie sporów.

§. 35. Spory zajść mogące między towarzystwem lub jego Dyrekcyą a szczególnemi towarzystwa członkami, albo między towarzystwem a jego urzędnikami, rozstrzygane być mają przez sąd polubowny.

§. 36. Każda strona obiera na to polubownego sędziego, a ci obadwa wspólnie obierają trzeciego. Jeżeli ci nie mogą się zgodzić na jedno, albo gdy jedna strona nie obierze polubownego sędziego w przeciągu 8. dni od wezwania, w tedy na prośbę drugiéj strony lub dwóch obranych sędziów, wezwany zostanie na trzeciego, sędzia publiczny krajowy.

Ogrodnictwo.

Uprawa wczesnych kartofli.

Równie bogaci jak ubodzy radziby mieć wczesne kartofle; pierwsi jako łakotkę a drudzy jako tyle im drogi chleb codzienny. Jak jeden tak drugi dogodzić sobie mogą, są bowiem sposoby przyspieszenia dojrzałości kartofli. Pewien miłośnik tych nowalij chętnie udziela swych rad na doświadczeniu spartych. Wiele pomiędzy niemi jest pospolicie znanych, niektóre jednak zdają się być jego własne; kładziemy je tu razem, tak jak je podawca zaleca.

Dla utrzymania wczesnych kartofli wiele zależy.
I. na własności i położeniu gruntu.
II. na trzymaniu kartofli, przed posadzaniem, w czasie sadzenia i po zasadzeniu.
III. na gatunku kartofli.

I.

Co do własności i położenia gruntu wybiera się.

1) grunt ciepły n. p. piaszczysty, wapienny i t. p.

2) uważa się aby grunt był bardzo pulchny.

3) aby nie był zbyt obfity w próchnicę; szczególniéj unikać trzeba gruntu świeżo nawiezionego.

4) grunt powinien być raczéj suchy jak wilgotny i

5) aby był wystawiony i pochyły na wschód lub południe, a od przeciwnych stron zasłoniony.

II.

Co do zachowania kartofli mających być sadzonemi, dać im trzeba.

1. przed posadzeniem

a, w ciepłém zabudowaniu przeschnąć do zwiędnienia.

b, dozwolić aby dobrze kiełki puściły.

2. zasadzenie ich:

a, nastąpić powinno jak najwcześniéj. Niemasz dla nich obawy mrozu.

b, nie sadzić ich zbyt głęboko, ale

c, dość blizko jeden drugiego.

3. Co do ich pielęgnowania po zasadzeniu, nie trzeba

a, okopywać ich, ale należy

b, czyścić je z chwastu.

III.

Co do wyboru gatunków kartofli, ma się rozumiéć, że najlepsze będą wczesne, chociaż te mniéj są plenne; można jednak powyższém postępowaniem usposobić i późne gatunki do wczesnego dojrzenia. Rozumie się to szczególniéj o gatunku zwanym *peruwiański*, który około 15. lipca a nawet wcześniéj w naszym klimacie dojrzały miéć można. Najprędzéj dojrzewają kartofle wcześnie wyhodowane na inspekcie, a potém na chudym gruncie zasadzone.

Rozmaitości.

Sposób niszczenia liszek na drzewach owocowych.

Osadziwszy na tyczce pęzel mularski, lub kwacz z gałganów lub siana i umoczywszy go w rzadkim roztworze szarego mydła, maczać nim liszki i ich gniazda na gałęziach, a niezawodnie poginą. Dla zabicia liszki tym sposobem dosyć będzie dotknąć się jéj tylko. Jeden człowiek oczyścić zdoła przez dzień więcéj jak 100. dużych drzew owocowych, używszy mydła za kilka groszy.

Lekarstwo na ukąszenie od psa wściekłego.

Gazeta hamburska z dnia 21. października r. b. zawiera następujące doniesienie:

„Rossyiska agronomiczna gazeta podaje do wiadomości *nowy* i jak zapewnia, *niezawodny środek przeciw ukąszeniu od psa wściekłego*. Jest-to proszek wysuszonéj rośliny *Komonica łapkowa*. (Lotus ornithopodioïdes) rosnącéj w lasach i na łąkach, która do tego użytku, zebrana z łodygami, strączkami i kwiatami, suszy się w miejscu zacienionóm, trze na proch, przesiewa i przechowuje w naczyniu szklannóm dobrze zakorkowaném. W potrzebie jéj użycia, wymywa się ranę zimną wodą i daje ukąszonéj osobie stołową łyżkę tego proszku wypić z jakimkolwiek napojem. Drugą taką dozę daje się przy nadejściu nowiu księżyca, gdy ukąszenie nastąpiło w przeciągu jego pełni i na odwrot. Okazać już miało doświadczenie, że nigdy więcéj nad dwie dozy nie były potrzebne. Tym także sposobem ratują się od skutków ukąszenia zwierzęta, z tą tylko różnicą że n. p. koniowi daje się zamiast jednéj, trzy pełne łyżki stołowe rzeczonego proszku. Srodek ten wynalazł już dawno niejaki Piotr (Peter), ale go utrzymywał w tajemnicy; aż pewny officer od jazdy nazwiskiem *Passek*, odkrył w używanym przez Piotra proszku, kilka ziarn nasion, posiał je i tym sposobem przyszedł do poznania używanéj rośliny.

26

Lekarstwo na biegunkę cieląt.

Czarna kawa wraz z fusami ma być skuteczném lekarstwem na biegunkę, nie tylko cieląt, ale i dorosłego bydła. Odsadzonemu cielęciu daje się codzień rano, o godzinie 9téj, po kwaterce i tyleż po południu o 3éj godzinie, odwaru kawy z fusami, tak długo jak trwa biegunka. Dorosłym sztukom bydła daje się w tymże czasie dwa razy tyle. Po daniu tego lekarstwa, przez 3. godziny, nic bydlę jeść nie powinno. Cielęta chętnie piją czarną kawę; jeżeliby nie chciały, gwałtem wlać im onę w pysk trzeba.

Zakład dla tuczenia świń w Bostonie.

Na zachodniéj stronie miasta Cambridge, blizko Bostonu w Zjednoczonych-Stanach północnéj Ameryki; istnieje karmnik dla świń, w którym ciągle tuczy się 700. sztuk tych zwierząt, a które karmione są samemi tylko pomyjami, obierzynami i innemi odchodami z kuchni miejskich. Od domu do domu idą po mieście wozy zabierające te odchody, których 4. pełno naładowanych miasto codzień dostarcza; ale ilość ta karmi tak się codzień powiększa, iż w krótce 1000. sztuk świń tuczyć będzie można. Przedsiębierca płaci za to miastu rocznie 3500. dollarów (przeszło 46,000. złp.), ale bierze od przyległych właścicieli gruntów po 3. dollary (około 26. złp.), dziennie za sprzedawany im nawóz z pod świni. Obowiązany on jest dać każdéj w mieście familii co rok, po jednym wędzonym schabie. Cały zakład zajmuje przestrzeń 11. morgów nowych polskich wynoszącą; świnie wolno po niéj chodzą i tylko w czasie niepogodnym kryją się pod szopy.

Wiadomość o nowym, ulepszonym i uprzywilejowanym sposobie mycia wełny zimną wodą, tudzież o nowéj metodzie oczyszczania jéj od rzepiu i t. p. wynalezionych przez Adolfa Heksch w Peszcie.

Przed dwoma laty udało mi się, mówi wynalazca, odkryć środek (a), na który uzyskałem przywiléj w państwach Cesarsko-Austryackiém i Królewsko-Saskiém, a który użyty został przez właścicieli owczarni i fabryk w Austryi i za granicą z pomyślnym skutkiem. Tém zachęcony, starałem się doprowadzić mój sposób mycia do takiéj doskonałości, iż za dodaniem roślinnego środka, obejdzie się bez gotowania ingredyencyj; przez to właściciel owczarni nie tylko oszczędzi opału, ale nadto mniéj straci na wadze wełny, która przecież zyska nadzwyczajną białość i miękkość, co oboje doskonale mi się udało. Przy ostatniéj strzyży czyniłem z tym sposobem mycia na zimno w wielu dobrach próby, które z najpomyślniejszym skutkiem dla PP. producentów wypadły. Uwiadamiam więc o tém wszystkich właścicieli owczarń, z nadmienieniem że już pod dniem 29. maja b. r. zrobiłem przedstawienie rządowi niższéj Austryi o uzyskanie przywileju na sposób mycia wełny na zimno i czyszczenia jéj z różnych prochów roślinnych. Do tego kroku zmusiła mnie ostrożność, iżby przy niniejszym moim wynalazku nie doznała publiczność podobnéj ułudy (!) jak przy pierwszym, któremu inny wynalazek (b) narzucono.

(a) Znany naszym czytelnikom. Red.
(b) Prejsa. Red.

Informacye.

Doniesienia Księgarskie.

Nakładem S. H. Merzbacha, księgarza w Warszawie przy ulicy Miodowéj Nro 486. wyszedł 24ty poszyt dzieła: „*Gospodarstwo wiejskie obejmujące w sobie wszystkie gałęzie przemysłu rolniczego teoryczno-praktycznie wyłożone*, przez Michała Oczapowskiego. Poszyt niniejszy zawiera: „*Zasady hodowli ogólnéj bydląt domowych*“ a mianowicie: *ogólne wyobrażenie cel i rozległość hodowli bydląt domowych. — Podział chowu bydląt. — O przyrodzeniu i rassach zwierząt domowych. — O parzeniu i rozmnażaniu. — Rozmnażanie i rassowe krzyżowanie, mieszanie rozmaitych rodów i wyprowadzeniu stąd nowych. — O pielęgnowaniu czyli wychowie młodzieży. — O karmieniu, utrzymywaniu i dozorze bydląt domowych w ogólności.* — O wartości względnéj *rozmaitego rodzaju karmów.*“

Rolnictwo najpewniejsze źródło bogactwa krajów, i dobrego ich bytu, w ostatnich szczególniéj czasach zbiegiem naglących do tego okoliczności, zyskało szacunek na jaki zawsze zasługiwało. Dawniéj proste w niewielu rutynicznych działaniach zamknięte z samego tylko przypatrzenia się praktycznie pojmowane, udziałem było najmniéj oświeconego ludu wiejskiego. Dziś stało się przedmiotem badań i rozmyślań ludzi genialnych, połączyło się z wielą innemi niegdyś obcemi sobie naukami; od nich czerpa światło, niemi utwierdza swe zasady i kieruje swe działania; dla jego dobra zakładają się oddzielne szkoły; rozkrzewieniu jego poświęcają swe prace uczone towarzystwa. Słowem rolnictwo jest dziś poważną i tak obszerną, jak liczne jéj przedmioty nauką, opartą na mnóztwie uzasadnionych faktów, i doświadczeń, których dobra kombinacya, umiejętne, do natury gruntu, środków gospodarza i okoliczności zastósowane użycie, zdolne jest zapewnić posiadaczom lub uprawcom ziemi najwyższe z niéj korzyści. Nie dosyć tu już produkować, ale trzeba produkować z największą korzyścią.

Z takiego to stanowiska uważane rolnictwo, i na takim już stopniu doskonalosci stojące, wykłada autor w przytoczoném dziele. Ważność przedmiotu, mnóztwo faktów i szczegółów, dokładne ich wyłuszczenie, powiązanie przyczyn ze skutkami, wyprowadzenie pewnych i jasnych zasad postępowania, obszernego wymagały wykładu; takiém być musiało dzieło którego 7. wyszłych już tomów z korzyścią i upodobaniem czytają wiejscy gospodarze, przejęci wdzięcznością dla uczonego i niespracowanego Autora.

(Nad.) W tych dniach wyszła z druku, druga część zapowiedzianego na wiosnę dzieła pod tytułem:

Praktyczne plantowanie i chodowanie buraków białych cukrowych oraz:
Domowa najłatwiejsza fabrykacya z nich cukru, wedle sposobu tu już w kraju w Drozdowie wykonywanego i praktyką utwierdzonego przez Karola Maximiliana Nowakowskiego, Dziedzica majętności Drozdowo, w Gub. Płoc. i Radcę Dyrek. Jenera. Tow. Ognio. Król. Pol.

Część ta jako całkowicie fabryczna, z częścią 1wszą całkowicie gospodarską, stanowić będzie komplet dziełka i obejmuje głównie już teraz po wykopaniu buraków tyle pożądaną przez Gospodarzy *samę praktyczną i mechaniczną robotę cukru*. Władzom Rządowym złożonego w Składach M. S. Warszawy z wiosną jeszcze pod sąd znawców przedstawionego a za jaki Wysoka Kommissya Rządowa Spraw Wewnętrz. i Ośw. Publicznego oddzielną pochwałą przez szczególny Reskrypt z d. 21. 3) Czer-

wca r. b. Nro 4440. Autora z wezwaniem do nieustawania w dalszych zamiarach zaszczycić raczyła. Część ta jest głównie zastósowana do tego, jak Autor własnemi na wstępie do niéj wyraża się słowami:

„Aby nie tylko każdy w kraju naszym Gospodarz do znakomitszéj ilości dziennie ale *Nawet każda mała i najmniejsza Gospodyni nasza Wiejska* na zwyczajnym swoim kominku i kociołku w pierwszéj swojéj podręcznéj izbie lub izdebce w pierwszéj kuchni lub kuchence na wszystkich nie ledwie domowych naczyniach, wprost z téj xiążki cukier równie dobry jak go duże fabryki wyrabiają, dla siebie i na korzystną sprzedaż w dowolnéj ilości i jak najłatwiéj wyrabiać mogła.

Słowem abyśmy o ile można naśladując spiesznie wyprzedzających nas w tym względzie Litwinów, a bardziéj jeszcze od lat 10 nie tylko nie cofających się, ale co raz wyżéj postępujących, Turkom nawet już znakomicie swój cukier przedających Węgrów, u siebie i sobie sami prawie wszędzie cukier takiż sam jak oni wyrabiać po domowych zakładach mogli.

Obejmuje ta część druga nie tylko wszystko co obok najprostszego wskazania roboty dla każdego wieśniaka samego cukru należy, ale nadto i to, co w małéj części lub wcale jeszcze przez żadne zagraniczne ani krajowe, dotąd przynajmniéj nam ogłoszone i nas doszłe pisma wyjawione nie zostało, a czego najzwykléj i sami panowie fabrykanci wyjaśniać bardzo nie lubią, to jest: środki łatwe zaradzania sobie na wypadek popełnianych uchybień, czyli sposoby reperowania nieudarzonych czasem fabrykacyi cukru, jakich sam autor tylolicznie zabierając się do téj nauki, w różnych swych do tejże kolejach i próbach doświadczał, a jakie nie tylko wiejskim naszym początkowym domowym fabrykantom i fabrykantkom cukru, ale nawet najbieglejszym rzeczy téj znawcom z różnych przyczyn przytrafiać się mogą, równie jako i środki zaradzenia sobie w robocie cukru z nadpsutych buraków i zafermentowanych przez przypadek soków, najdokładniéj w przypisowéj części objaśnione i wyłożone. Nakoniec obejmuje ta część na wstępie ogólne krótkie historyczne i gospodarsko-techniczne obznajmienie każdego początkowego pracownika z tymże przedmiotem i jest głównie tak wystosowana, aby każdy bez uczenia się, bez odbywania obszernych kursów nauk chemii, techniki, fizyki i innych z niemiż stycznych, w czystym prostym gospodarskim tylko sposobie nie tylko mechaniczną robotę cukru sam sobie jak najłatwiéj wykonał, ale i umysłowo zasadę rzeczy pojąwszy i w tymże prostym sposobie z tychże nauk czerpanym zrozumiawszy, w każdym wypadku nawet zaradzić sobie potrafił, to jest aby o ile tylko można i każdy nasz polski wieśniak mógł bydź tak dobrym jak Francuzki, Niemiecki, Czeski i Węgierski, cukrownikiem.

Cena dziełka jak ogłoszono, jest zł. 5. gr. 20. za obie części. Kto zatém kupił pierwszą, drugą za okazaniem exemplarza w właściwéj Xięgarni bezpłatnie teraz odbierze. Późniéj kosztować będzie zł. 6. gr. 20.

ŚREDNIE CENY ŻYWNOŚCI
NA TARGACH WARSZAWSKICH I PRAGSKICH
od dnia 13. *do* 20. *Października.*

	zł	gr		zł	gr
Żyta . korzec . .	10	23	Siana cetnar 100-funt:	3	25
Pszenicy — . .	27	2	Słomy ditto ditto	1	22
Jęczmienia — . .	13	14	Siana fura jednokonna	18	—
Owsa . . — . .	7	10	ditto parokonna	27	—
Gryki . . — . .	—	—	Słomy fura zwyczajna	16	—
Grochu polnego korzec	11	—	Sążeń drzew sosnowych	43	—
— cukrowego —	15	25	Okowity 10 pr. garniec	4	10
— fasoli . . —	32	5	Szumówki 6 pr. —	2	15
Mąki pszennej przedn:	38	13	Masła funt	—	28
— ordynaryjnej .	39	2	Słoniny —	—	23
— żytnej pytlowej	18	8	Baran	11	—
— razowej . . .	—	—	Ciele	—	—
— gryczanej . .	15	5	Wieprz dobry . . .	90	—
Kaszy jaglanej korzec	30	—	— średni . . .	72	—
— gryczan: zwyczaj:	22	2	— lichy . . .	54	—
— — drobnej	38	16			
— jęczmien: perłow:	34	16	Wół dobry dukatów	16	
— — ordynar:	11	14	— średni —	13	
Kartofli korzec . . .	3	10	— lichy —	9	

Redaktor N. Kurowski. — Kantor Główny w Starém-Mieście Ner 61, na 1 piętrze.